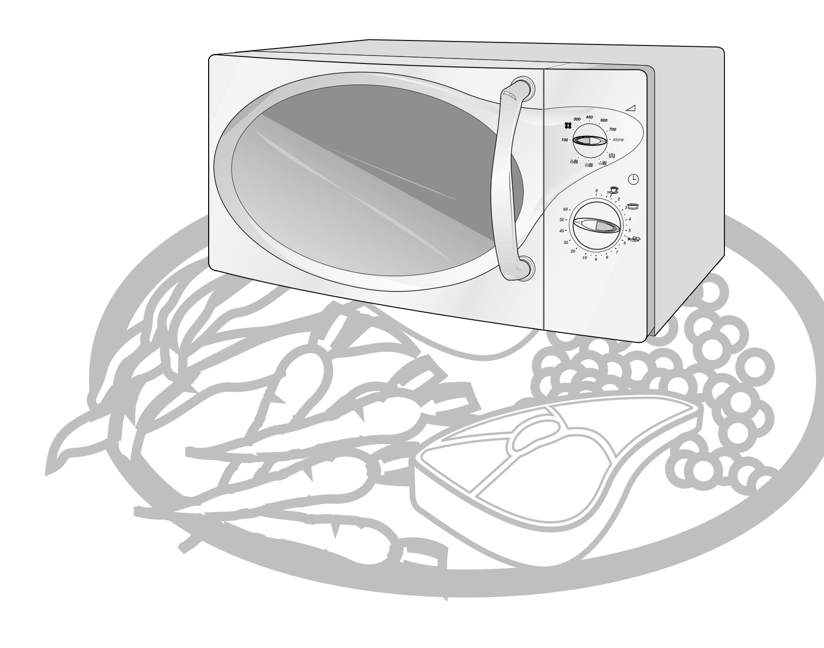


# HORNO MICROONDAS

## Manual de instrucciones y Guía de cocina

### CE2817N/CE2817NT

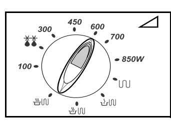




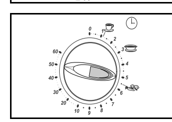
Code No.: DE68-01756A

# Guía de consulta rápida

## Si desea cocinar alimentos

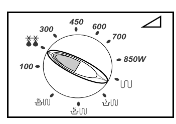


1. Coloque los alimentos en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.

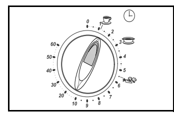


2. Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el botón **TEMP ORIZADOR**.

## Si desea Descongelación alimentos

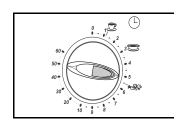


1. Coloque los alimentos congelados en el horno.
   Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta situarlo en (180W).



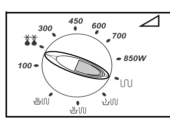
2. Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo apropiado.

## Si desea ajustar el tiempo de cocción

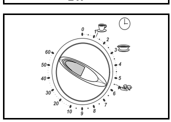


Deje los alimentos dentro del horno.
Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo deseado.

## Si desea gratinar alimentos

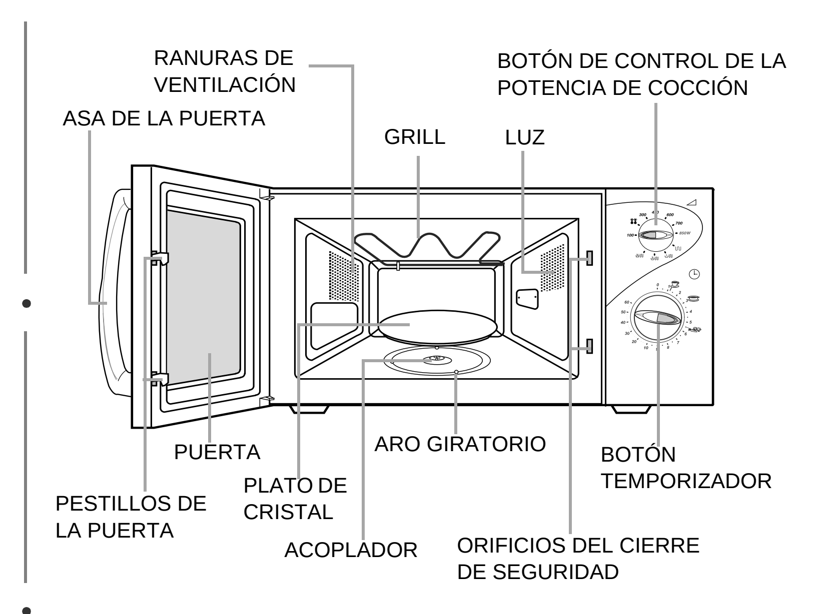


1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de gratinado( ).

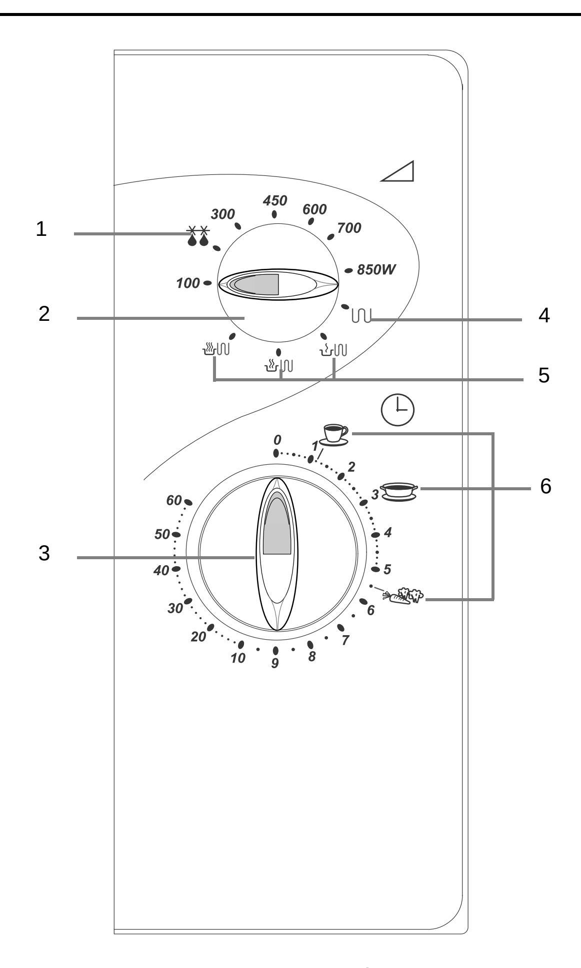


2. Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo apropiado.

# Descripción del Horno



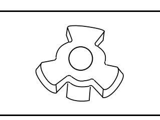
# Panel de mandos



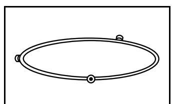

1. DESCONGELACIÓN
2. BOTÓN DE CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN
3. BOTÓN TEMPORIZADOR
4. MODALIDAD GRATINADO
5. MODALIDAD COMBINADA
6. RECALENTADO INSTANTÁNEO

# Accesorios

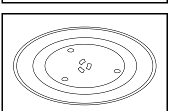
***Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.***



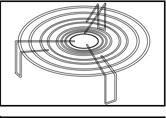
1. **Acoplador**. Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.
   Propósito: El acoplador hace girar el palto de cristal.



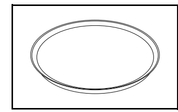
2. **Aro giratorio**. Se coloca en el centro del horno.
   Propósito: El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



3. **Plato de cristal**. Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.
   Propósito: El plato de cristal es la principal superficie para coci nar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla**. Se coloca sobre el plato de cristal.
   Propósito: La parrilla se puede utilizar para gratinar y para la cocción combinada.



5. **Bandeja de dorar (sólo modelos CE2817NT)**. Consulte la página 10.
   Propósito: La bandeja de dorar se emplea para tostar los alimentos, tanto en la cocción con microondas como en la cocción combinada de grill y microondas. Se usa principalmente en la cocción de pasteles o pizza.

☛ **NO** ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

# Cómo utilizar este manual

***Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:***

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

***También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:***

- ***Cocción***
- ***Descongelación***
- ***Gratinado***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

***Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.***

***En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:***



**Importante**



**Nota**



**Advertencia**

## *PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS*

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

(a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno, ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.

(c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado.
Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:
(1) Puerta y áreas de cierre hermético
(2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
(3) Cable de alimentación

(d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

***Instrucciones importantes de seguridad.***

***Lea cuidadosamente este manual y consérvelo para consultas posteriores.***

***Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:***

**1.** **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:
- Recipientes metálicos
- Vajillas con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.

**2.** **NO** caliente:
- Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
- Alimentos cerrados
  Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc.

**3.** **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío
Motivo: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.
Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si el horno pone en marcha accidentalmente estando vacío.

**4.** **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.
Motivo: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.

**5.** Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
Motivo: Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.

**6.** **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.
Motivo: Las paredes del horno suelen estar muy calientes, incluso después de la cocción, y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.

**7.** Para evitar el riesgo de incendio en el horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- Si nota que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo o desconéctelo de la red eléctrica.

**8.** Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
- Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
- Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo **SIEMPRE** después de calentarlos.
- Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
- Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
- Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.

  Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posible que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.
- En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo siga estos consejos de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Envuélvala con una venda limpia y seca.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
- **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.

**9.** Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
- No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.

**10.** Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.
Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

# Precauciones (continuación)

**11.** Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

**12.** Es posible que se escuchen chasquidos mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.
Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

**13.** Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

## *INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD*

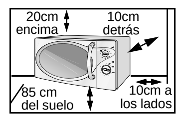
Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están dentro de recipientes de plástico o cualquier otro material combustible.

## *IMPORTANTE*

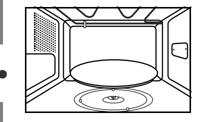
Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento.
No coloque juguetes ni objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

# Instalación del horno microondas

### *Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.*




**1.** Al instalar el horno asegúrese de dejar suficiente espacio libre para su correcta ventilación: 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno y 20 cm (8 pulgadas) encima. Instale el horno a unos 85 cm (33 pulgadas) del suelo.



**2.** Retire los materiales de embalaje del interior del horno. Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio. Compruebe que el plato gire correctamente.

**3.** Este horno microondas debe colocarse de manera que se pueda acceder fácilmente al enchufe.

✻ **No** bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.

✻ Para su seguridad conecte el cable a un enchufe de corriente alterna de 230V y 50Hz, de tres vías, con conexión a tierra. Si el cable de alimentación del aparato está estropeado deberá ser reemplazado por el fabricante o su distribuidor o por personal cualificado. Así evitará cualquier riesgo.

✻ **No** coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

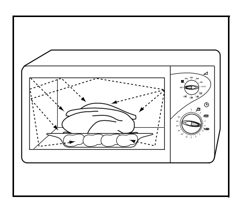
# Cómo funciona un horno microondas

***Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía liberada por el horno permite cocinar o calentar alimentos sin variar su forma ni su color.***

***El horno microondas sirve para:***

- ***Descongelación***
- ***Calentar/Cocinar instantáneamente***
- ***Cocinar***

### *Principio de cocción*



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente sobre los alimentos mientras gira el plato de cristal, de modo que éstos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa a medida que el calor se esparce dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente que se utilice y de acuerdo con las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerados o no)

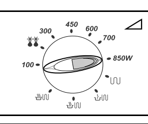
☛ Dado que el centro de los alimentos se cuece por la disipación del calor, la cocción continúa aun después de retirar los alimentos del horno. Los tiempos de reposo de los libros de recetas así como los de este manual, deben respetarse con el fin de asegurar que:

- Los alimentos se cocinen correctamente hasta el centro
- La temperatura de los alimentos sea uniforme

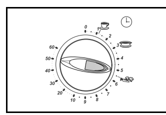
# Comprobación del funcionamiento del horno

***El siguiente procedimiento le permitirá comprobar fácilmente que el horno funciona de manera correcta en cualquier momento.***

***Primero, coloque un bol con agua en el plato de cristal.***




1. Ajuste la potencia en el nivel máximo girando el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.



2. Ajuste el tiempo de cocción en 4 ó 5 minutos girando el botón **TEMPORIZADOR**.

✉ El horno deberá estar conectado a un enchufe adecuado. El plato de cristal deberá estar colocado en el interior del horno. Si no utiliza la potencia máxima el agua tardará más en hervir.

# Posibles problemas y sus soluciones

***Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.***

◆ Estas circunstancias son normales
- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
- Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
- Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

◆ El horno no se pone en marcha al girar el botón **TEMPORIZADOR**.
- ¿Está bien cerrada la puerta?

◆ Los alimentos no se cocinan
- ¿Ha ajustado correctamente el temporizador?
- ¿Está bien cerrada la puerta?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?

◆ Los alimentos están demasiado o poco cocidos
- ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
- ¿Ha escogido la potencia adecuada?

◆ Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
- ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
- ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?

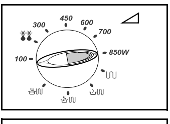
◆ El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
- Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.

✉ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver elproblema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

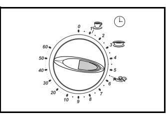
# Cocción/Recalentado

***Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.***

***Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.***




**1.** Ajuste el nivel de potencia al máximo girando el botón **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN. (POTENCIA MÁXIMA: 850 W)**



**2.** Ajuste el tiempo de cocción girando el botón **TEMPORIZADOR**.
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.



☛ **Nunca** ponga en marcha el horno si está vacío.

✉ Es posible modificar el nivel de potencia durante la cocción haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.

# Tabla de potencias

***Es posible escoger entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.***

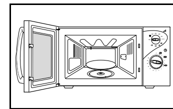
| Nivel de potencia | Potencia de salida | |
|---|---|---|
| | **MICROONDAS** | **GRILL** |
| MÁXIMA | 850 W | - |
| ALTA | 700 W | - |
| MEDIA/ALTA | 600 W | - |
| MEDIA | 450 W | - |
| MEDIA/BAJA | 300 W | - |
| DESCONGELACIÓN( ) | 180 W | - |
| BAJA/MANTENER CALIENTE | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| COMBI I | 300 W( ) | 1100 W |
| COMBI II | 450 W( ) | 1100 W |
| COMBI III | 600 W( ) | 1100 W |

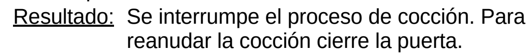
✉ Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción.

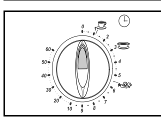
✉ Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

# Interrupción de la cocción

***Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.***

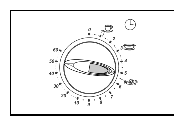


**1.** Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.

Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción cierre la puerta.



**2.** ara interrumpir la cocción completamente:
Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta la posición “0”.

# Ajuste de los tiempos de cocción

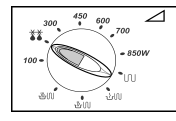


Ajuste el tiempo de cocción restante haciendo girar el botón **TEMPORIZADOR**.

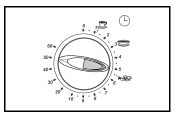
# Descongelación manual de alimentos

***Esta función permite Descongelación carnes, aves, pescados, pan o pasteles.***

***Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.***




**1.** Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta (180W).



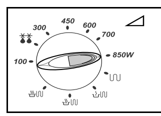
**2.** Ajuste el tiempo apropiado girando el botón **TEMPORIZADOR**.
Resultado: Se pone en marcha el proceso de descongelación.

✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

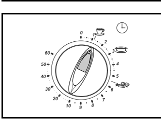
# Recalentado/Cocción instantánea de alimentos

E

***Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.***




**1.** Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta la potencia máxima.



**2.** Gire el botón **TEMPORIZADOR** para seleccionar la función de recalentado instan táneo. (bebidas, sopas/ salsas o verduras frescas).

✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

# Ajustes de Recalentado/Cocción instantánea

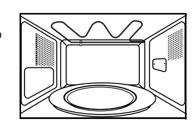
***A continuación se detallan algunos consejos prácticos y recomendaciones para el recalentado o la cocción de alimentos utilizando la función de recalentado y cocción instantánea.***

| Símbolo | Tipo de alimentos | Potencia | Cantidades | Tiempo de cocción | Reposo |
|---|---|---|---|---|---|
| | Bebidas | 850 W | 150 ml | 1 min 10 seg | 1-2 min |
| | Sopas/Salsas (Refrigeradas) | 850 W | 200-250 ml | 3 min | 2-3 min |
| | Verduras frescas | 850 W | 300-350 g | 5 min 30 seg | 3 min |

# Bandeja de dorar (CE2817NT)

***Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional. La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada. En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.***

***Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.***



**1.** Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y calién tela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill( )] ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla.

☛ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

**2.** Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.

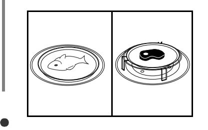
✻ La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a los ray ones. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.

✻ Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.

**3.** Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.

☛ Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)

☛ Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.



**4.** Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

**5.** Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.

✉ **Limpieza de la bandeja de dorar**
Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.

✉ No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interi or de la bandeja podría resultar perjudicada.

✻ **Advertencia**
a bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.

# Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE2817NT)

E

***Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Caliéntela en la modalidad combinada 600 W + Grill( ). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.***

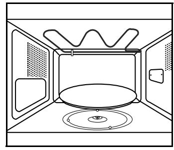
| Tipo de alimentos | Cantidades | Precal-entado | Poten-cia | Cocción | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bacon** | 4 lonchas (80g) | 3 min | 600W+ Grill ( ) | 3½-4 min | Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla. |
| **Tomates gratinados** | 200 g (2 piezas) | 3 min | 450W+ Grill ( ) | 4½-5 min | Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla. |
| **Ham-burguesas (congeladas)** | 2 piezas (125g) | 3 min | 600W+ Grill ( ) | 7-7½ min | Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 ó 5 minutos. |
| **Panecillos (congelados)** | 200-250 g (2 piezas) | 4 min | 450W+ Grill ( ) | 8-9 min | Caliente la bandeja de dorar. Ponga los panecillos en la bandeja y colóquela en la parrilla. |
| **Pizza (congelados)** | 300-350 g | 4 min | 600W+ Grill ( ) | 9-10 min | Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla. |
| **Patatas al horno** | 250 g<br>500 g | 3 min | 600W+ Grill ( ) | 5-6 min<br>8-9 min | Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla. |
| **Barritas de pescado (congeladas)** | 150 g (5 piezas)<br>300 g (10 piezas) | 4 min | 600W+ Grill ( ) | 7-8 min<br>9-10 min | Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 4 minutos (5 piezas) ó 6 minutos (10 piezas). |
| **Nuggets de pollo (congelados)** | 125 g<br>250 g | 4 min | 600W+ Grill ( ) | 5-5½ min<br>7½-8 min | Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Ponga los nuggets en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 3 minutos (125 g) ó 5 minutos (250 g). |
| **Pizza (refrigerada)** | 300-350 g | 4 min | 450W+ Grill ( ) | 6½-7½ min | Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla. |

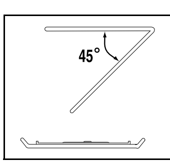
# Posición de la resistencia

***La resistencia se utiliza para el gratinado de alimentos y puede colocarse en una de las dos posiciones siguientes:***

- ***Posición horizontal, para el gratinado o la cocción combinada de grill y microondas.***

☛ No toque la resistencia hasta que se haya enfriado completamente ni emplee una fuerza excesiva cuando varíe su posición.

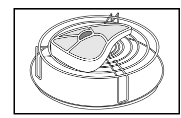





| **Si desea colocar la resistencia en posición...** | **Deberá...** |
|---|---|
| Horizontal (gratinado o cocción combinada de grill y que microondas) | ◆ Tirar de la resistencia hacia usted<br>◆ Girarla hacia arriba hasta quede paralela al techo del horno |
| Cuando limpie la parte superior del interior del horno, tire de la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela. | |

# Elección de los accesorios

***Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico platos o tazas de cartón, servilletas, etc.***

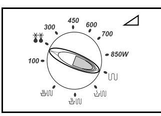


Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

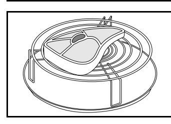
✉ Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 14 .

# Función de gratinado

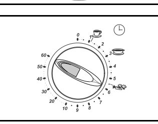
***Esta función permite calentar y dorar los alimentos de forma rápida sin necesidad de utilizar las microondas. Junto con su horno se suministra una parrilla para este propósito.***




1. Caliente el horno hasta la temperatura requerida girando primero el botón de **Control de la Potencia de Cocción** hasta el símbolo de **gratinado** ( ) y después el botón **Temporizador** según convenga.



2. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón Temporizador. (Por ejemplo: 60 minutos)
   Resultado: Se inicia el proceso de cocción combinada.

No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.

Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.

Compruebe que la resistencia esté en posición horizontal.

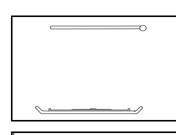
# Función combinada de microondas y gratinado



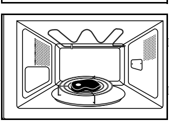
***Por medio de este programa es posible combinar las microondas y la radiación del grill, lo que permite una cocción rápida y el dorado de los alimentos al mismo tiempo.***

Utilice **SIEMPRE** recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

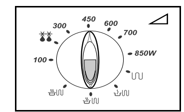
Utilice **SIEMPRE** las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



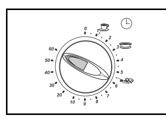
1. Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 12.



2. Abra la puerta del horno apretando el botón grande que se encuentra en la parte inferior derecha del panel de mandos. Ponga los alimentos en la par rilla y colóquela sobre el plato de cristal. Cierre la puerta del horno.




3. Ajuste el nivel de potencia apropiado girando el botón de **Control de la Potencia de Cocción** ( , , ).



4. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón Temporizador. (Por ejemplo: 60 minutos)
   Resultado: Se inicia el proceso de cocción combinada.

La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600 W.

# Utensilios de cocina

E

***Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente que se emplee las refleje o las absorba.***

***Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para hornos microondas, no debe preocuparse.***

***En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.***

| Utensilios de cocina | Aptos para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel de aluminio** | ✓ ✗ | Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos. |
| **Bandejas de papel de estraza** | ✓ | No precalentar durante más de ocho minutos. |
| **Porcelana y loza** | ✓ | La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal. |
| **Platos desechables de poliéster** | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos. |
| **Embalajes de comida rápida:** | | |
| • Recipientes y vasos de poliestireno | ✓ | Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite. |
| • Bolsas de papel o periódicos | ✗ | Pueden quemarse. |
| • Papel reciclado o adornos de metal | ✗ | Pueden producirse arcos eléctricos. |
| **Cristalerías:** | | |
| • Fuentes refractarias | ✓ | Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal. |
| • Cristalerías finas | ✓ | Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado. |
| • Botes de cristal | ✓ | Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos. |
| **Metal:** | | |
| • Platos | ✗ | Pueden producirse arcos eléctricos o fuego. |
| • Alambres de cierre | ✗ | |
| **Papel:** | | |
| • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina | ✓ | Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad. |
| • Papel reciclado | ✗ | Puede producir arcos eléctricos. |
| **Plástico:** | | |
| • Recipientes | ✓ | Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina. |
| • Film transparente | ✓ | Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos. |
| • Bolsas para congelar | ✓ ✗ | Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario. |
| **Papel parafinado o antigrasa** | ✓ | Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras. |

E

## *MICROONDAS*

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

## *COCCIÓN*

**Utensilios de cocina para la cocción con microondas:**

Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

**Alimentos que se pueden cocinar con microondas:**

Con las microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).

**Tapado de los alimentos durante la cocción**

Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.

**Tiempos de reposo**

Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

**Guía de cocina para verduras congeladas**

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.

Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

| Tipo de verdura | Cantid-ades | Potencia | Cocción (min) | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Espinacas | 150 g | 600W | 4½-5½ | 2-3 | Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada). |
| Brécol | 300 g | 600W | 9-10 | 2-3 | Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas). |
| Guisantes | 300 g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada). |
| Judías verdes | 300 g | 600W | 8-9 | 2-3 | Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas). |
| Menestra (zanahoria, guisantes, maíz) | 300 g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada). |
| Menestra (estilo chino) | 300 g | 600W | 8-9 | 2-3 | Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada). |

# *Guía de cocina (continuación)*

## Guía de cocina para arroz y pasta

**Arroz**: Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse). Cocínelo tapado.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar.
Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.

**Pasta**: Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cocine la pasta sin tapar.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

| Tipo de alimentos | Cantida-des | Potencia | Cocción (min) | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Arroz blanco (vaporizado) | 250g | 850W | 16-17 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| Arroz integral (vaporizado) | 250g | 850W | 21-22 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| Arroz mixto (arroz + arroz salvaje) | 250g | 850W | 17-18 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| Maíz mixto (arroz + maíz) | 250g | 850W | 18-19 | 5 | Añada 400 ml de agua fría. |
| Pasta | 250g | 850W | 11-12 | 5 | Añada 1000 ml de agua caliente |

## Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

**Todas las verduras frescas se deben cocinar usando la potencia máxima de microondas (850 W).**

| Tipo de verdura | Cantid-ades | Cocción (min) | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| Brécol | 250g<br>500g | 4-4½<br>8-8½ | 3 | Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro. |
| Coles de Bruselas | 250g | 5½-6½ | 3 | Añada 60 – 75 ml de agua (5 – 6 cucharadas). |
| Zanahorias | 250g | 4½-5 | 3 | Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño. |
| Coliflor | 250g<br>500g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro. |
| Calabacines | 250g | 3½-4 | 3 | Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos. |
| Berenjenas | 250g | 3½-4 | 3 | Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón. |
| Puerros | 250g | 4½-5 | 3 | Corte los puerros en rebanadas gruesas. |
| Setas | 125g<br>250g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y alíñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servirlas. |
| Cebollas | 250g | 5½-6 | 3 | Corte las cebollas en rodajas o en mitades.Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada). |
| Pimientos | 250g | 4½-5 | 3 | Corte los pimientos en trozos pequeños. |
| Patatas | 250g<br>500g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Pese las patatas una vez peladas y córte las en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos). |
| Nabos | 250g | 5-5½ | 3 | Corte los nabos en cubos pequeños. |

## RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20°C, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7°C.

**Tamaño de los alimentos**
Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

**Niveles de potencia y remoción**
Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 850 W mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W. Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos a una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos o si existe la posibilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).
Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.
Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario.

**Calentado y tiempos de reposo**
Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable que tome nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.
Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado completamente.
Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente. Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección “Precauciones”.

## RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

## RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

**ALIMENTOS PARA NIÑOS:**
Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40°C.

**LECHE PARA NIÑOS:**
Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37°C.

**OBSERVACIÓN:**
Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

E

## Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

| Tipo de alimentos | Cantidades | Potencia | Cocción (min) | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Bebidas (café, leche, té, agua, a temperatura ambiente) | 150 ml (1 taza)<br>250 ml (1 taza grande) | 850W | 1-1 ½<br>1½ -2 | 1-2 | Ponga la bebida en una taza de cerámica y caliéntela sin tapar. Ponga la taza en el centro del plato de cristal. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. |
| Sopas (refrigeradas) | 250g | 850W | 3-3½ | 2-3 | Ponga la sopa dentro de un bol o un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala después de calentarla y antes de servirla. |
| Estofados (refrigerados) | 350g | 600W | 5½-6½ | 2-3 | Ponga el estofado dentro de un plato hondo de cerámica y tápe lo con una tapa de plástico.<br>Remuévalo ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirlo. |
| Pasta con salsa (refrigerada) | 350g | 600W | 4½-5½ | 3 | Ponga la pasta (por ejemplo espaguetis o fideos) en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente. Remuévala antes de servirla. |
| Pasta rellena con salsa (refrigerada) | 350g | 600W | 5-6 | 3 | Ponga la pasta (por ejemplo ravi oles o tortellini) en un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirla. |

| Tipo de alimentos | Cantidades | Potencia | Cocción (min) | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Comidas preparadas (refrigeradas) | 350g | 600W | 5½-6½ | 3 | Ponga los alimentos congelados (de 2 ó 3 componentes) en un plato de cerámica. Tápelos con film transparente apto para hornos microondas. |

## Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

| Tipo de alimentos | Cantidades | Potencia | Cocción | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos infantiles (verduras + carne) | 190g | 600W | 30seg | 2-3 | Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura. |
| Papillas (granos + leche + fruta) | 190g | 600W | 20seg | 2-3 | Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y com pruebe su temperatura antes de servirlos. |
| Leche para niños | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40 seg<br>entre 50 seg y 1 min | 2-3 | Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizada en el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 2 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla. |

## *DESCONGELACIÓN*

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.
Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando.
Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación.
Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos. Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes. Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre -18 y -20°C.

**Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W, ⁑).**

| Tipo de alimentos | Cantida-des | Cocción (min) | Reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| Carnes | | | | |
| Carne picada | 250g<br>500g | 6½-7½<br>13-14 | 5-25 | Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja laspartes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación! |
| Filetes de cerdo | 250g | 7½-8½ | | |
| Aves | | | | |
| Pollo troceado | 500g (2piezas) | 14½-15½ | 15-40 | Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo, o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más del gadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación! |
| Pollo entero | 900g | 28-30 | | |
| Pescados | | | | |
| Filetes de pescado | 200g (2piezas)<br>400g (4piezas) | 6-7<br>12-13 | 5-15 | Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas o la cola del pescado entero con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación! |
| Frutas | | | | |
| Fresas, moras, etc. | 250g | 6-7 | 5-10 | Distribuya las frutas en un plato grande de cristal. |
| Pan | | | | |
| Panecillos (50 g aprox.)<br>Tostadas<br>Pan alemán (harina de trigo y centeno) | 2piezas<br>4piezas<br>250 g<br>500 g | ½-1<br>2-2½<br>4½-5<br>8-10 | 5-20 | Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación! |

E

## *GRILL*

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

**Recipientes para gratinar:**
Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico ya que se podrían derretir.

**Alimentos que se pueden hacer al grill:**
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que utilice la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones.

## *MICROONDAS Y GRILL*

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

**Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:**
Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

**Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:**
Esta modalidad es conveniente para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo. Se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que utilice la modalidad combinada de microondas y grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones, en cuyo caso deben colocarse directamente sobre el plato de cristal. Para más información, consulte la tabla que aparece a continuación.

**Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.**

### Guía de cocción de alimentos congelados con el grill

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

| Tipo de alimentos | Cantidades | Potencia | Tiempo (1° lado, min) | Tiempo (2° lado, min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Panecillos (50 g aprox. c/u) | 2piezas<br>4piezas | Micr + grill | 300W+ grill<br>1-1½<br>2-2½ | Sólo grill<br>1-2<br>1-2 | Coloque los panecillos en círculo en la parrilla. Gratine el segundo lado hasta lograr el tueste deseado. Déjelos reposar de 2 a 5 minutos. |
| Barritas de pancon queso, jamón, setas, etc. | 250-300g (2piezas) | 450 W + grill | 8-9 | -- | Coloque las barritas congeladas una al lado de tomate, otra en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos. |
| Gratinados (verduras o patatas) | 400g | 450 W + grill | 13-14 | -- | Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos. |
| Pasta (canelones, macarrones, lasaña) | 400g | 600 W + grill | 14-15 | -- | Ponga la pasta en un recipiente apropiado de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos. |
| Nuggets de pollo | 250g | 450 W + grill | 5-5½ | 3-3½ | Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. |
| Patatas pre-fritas | 250g | 450 W + grill | 9-11 | 4-5 | Distribuya las patatas uni formemente sobre papel de hornear y póngalas en la parrilla. |

## Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

**Caliente el horno con el grill durante 4 minutos.**

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

| Tipo de alimentos | Cantidades | Potencia | Tiempo (1° lado, min) | Tiempo (2° lado, min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Tostadas | 4 rebanadas (25 g c/u) | Sólo grill | 4-5 | 4½-5½ | Coloque las rebanadas una al lado de otra en la parrilla. |
| Panecillos | 2-4 panecillos | Sólo grill | 2-3 | 2-3 | Coloque los panecillos, primero con la parte inferior hacia arriba, directa mente sobre el plato de cristal. |
| Tomates | 200 g (2piezas)<br>400 g (4piezas) | 300 W + grill | 3½-4½<br>6-7 | -- | Corte los tomates por la mitad y pón gratinados gales un poco de queso encima. Dispóngalos en forma de cír culo en un plato apropiado y colóquelo en la parrilla. |
| Tostadas hawaianas (piña, jamón, queso) | 2piezas (300 g) | 450 W + grill | 3½-4 | -- | Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y lonchas de colóquelas directamente sobre la par rilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos. |
| Patatas al horno | 250 g<br>500 g | 600 W + grill | 4½-5½<br>8-9 | -- | Corte las patatas por la mitad y dis póngalas en forma de círculo en la parrilla con la parte del corte hacia arriba. |
| Pollo troceado | 450-500 g (2piezas) | 300 W + grill | 8-9 | 9-10 | Aliñe las piezas de pollo con aceite yespecias y colóquelas en círculo sobre la parrilla con el hueso apuntando hacia el centro. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos. |

| Tipo de alimentos | Cantidades | Potencia | Tiempo (1° lado, min) | Tiempo (2° lado, min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Chuletas de cordero | 400 g (4piezas) | Sólo grill | 11-13 | 8-9 | Aliñe las chuletas con aceite y espe cias y colóquelas en círculo sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos. |
| Filetes de cerdo | 250 g (2piezas) | Micr +Grill | (300W + grill) 7-8 | (Sólo grill) 6-7 | Aliñe los filetes con aceite y especias y colóquelos en círculo sobre la parrilla. Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. |
| Manzanas al horno | 1 manzana (200 g aprox.)<br>2 manzanas (400 g aprox.) | 300 W + grill | 4-4½<br>6-7 | -- | Saque el corazón de las manzanas, rellénelas con uvas pasas y mermela da y póngales encima un poco de almendras en rodajas. Coloque las manzanas en un recipiente apropiado y póngalo directamente sobre el plato de cristal. |

E

# Guía de cocina (continuación)

## CONSEJOS ESPECIALES

**CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA**
Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela con una potencia de 850 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

**CÓMO DERRETIR CHOCOLATE**
Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Caliéntelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 3 a 5 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso.

**CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA**
Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y caliéntela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

**CÓMO DERRETIR GELATINA**
Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y póngalas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

**GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)**
Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 850 W, hasta que el glaseado esté transparente (de 3½ a 4½ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

**MERMELADAS**
Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 850 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

**NATILLAS**
Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de 6½ a 7½ minutos con una potencia de 850 W. Remueva varias veces durante la cocción.

**CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS**
Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de 3½ a 4½ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice manoplas de cocina para sacarlas del horno!

# Limpieza del horno microondas

***Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:***

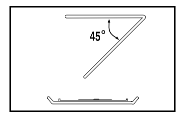
- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***

☞ Asegúrese **SIEMPRE** de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.
2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.
3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores, coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.
4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** vierta agua en los orificios de ventilación. **NO** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

✉ **Limpie** el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.




Cuando limpie la parte superior del interior del horno, gire la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

## *Almacenamiento y reparación del horno microondas*

***Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones.***

***No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:***

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

***Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.***

☞ **NO** intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:
- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

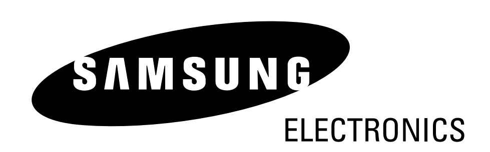
✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio. Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

✉ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

## *Especificaciones técnicas*

***Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.***

| **Modelos** | **CE2817N / CE2817NT** |
|---|---|
| **Fuente de alimentación** | 230V ~ 50 Hz |
| **Consumo**<br>Microondas<br>Grill<br>Modalidad combinada | <br>1300 W<br>1100 W<br>2400 W |
| **Potencia de salida** | 100 W / 850 W (IEC-705) |
| **Frecuencia de funcionamiento** | 2450 MHz |
| **Magnetrón** | OM75P(31) |
| **Método de refrigeración** | Motor ventilador |
| **Dimensiones (An x Al x F)**<br>Exteriores<br>Cavidad del horno | <br>489 x 275 x 415 mm<br>330 x 211 x 329 mm |
| **Volumen** | 23 litros |
| **Peso neto** | Aprox. 15 Kg |


SAMSUNG
ELECTRONICS